

**FICHE TECHNIQUE****AROME BAIE ROSE 115ML**

Réf info : T3101843  
Code vrac : 91F7018  
Code R&D : 267G1601

Créée le : 06.03.2017 (AP)  
Révisée le : (0)  
Page 1 / 2

**DESCRIPTION**

Arôme alimentaire baie rose.

**COMPOSITION** (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : préparations aromatisantes.

Supports : huile de colza, huile de tournesol.

Additifs : /.

**DECLARATION DES ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

**DECLARATION DES INGREDIENTS** (Règlement (UE) 1169/2011)

Arôme naturel de baie rose avec d'autres arômes naturels.

Ou Arôme.

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect : Liquide jaune.

Profil aromatique : Caractéristique de la baie rose.

**UTILISATION**

**Conseil du chef** : Bien que les arômes puissent être utilisés à chaud comme à froid, il est recommandé de les cuire à température douce pour préserver toutes leurs caractéristiques.

**Avantages :**

- Pratique : conditionnement plastique incassable et bouchon compte-gouttes pour un dosage précis
- Economique : Très concentré (quelques gouttes suffisent) et aromatiquement très puissant, très longue conservation.
- Efficace : Produit haut de gamme reproduisant fidèlement le parfum du produit frais

**Dosage conseillé** : Entre 0.5 et 2%.

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

**DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES**

Hydrosolubilité : non

Liposolubilité : oui

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	3663
Energie (kcal):	891
Matières grasses en g	99
Dont acides gras saturés en g:	8.0
Glucides en g	<0.5
Dont sucres en g:	<0.5
Protéines en g :	<0.5
Sel (Na x 2,5) en g :	<0.01

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**FICHE TECHNIQUE****AROME BAIE ROSE 115ML**

Réf info : T3101843  
Code vrac : 91F7018  
Code R&D : 267G1601

Créée le : 06.03.2017 (AP)  
Révisée le : (0)  
Page 2 / 2

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 10 000 /g
Coliformes totaux	< 10 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Levures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /g
Salmonella spp	absence /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 8 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

**CONDITIONNEMENT**

Flacon plastique de 115mL.

**Remarque :** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en oeuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.